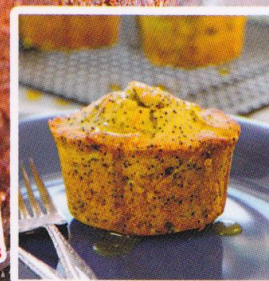


Хлебопечка





Хлебопечка



Харьков



2013



Зерновой хлеб

Ингредиенты:

- вода — 350 мл;
- зерновая мука — 500 г;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- сахар — 2 ч. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки.



Добавить в форму воду. Если в инструкции к хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, нужно поменять порядок, в котором добавляют в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта.

Положить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, не достающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Зерновой хлеб», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб и переложить на решетку, чтобы он остыл. Время выпекания 2 часа.

❧ Если вместо сухих быстрорастворимых дрожжей использовать свежие прессованные дрожжи — их надо предварительно растолочь и размешать в 1,5–2 ст. ложках теплого молока и оставить в теплом месте на 20 минут.

Белый хлеб

Ингредиенты:

- вода — 320 мл;
- мука — 500 г;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- сахар — 1 ст. ложка;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- сухие дрожжи — 1 ч. ложка.

Влить воду в форму. Если в инструкции к хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, нужно поменять порядок, в котором добавляют в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду.

Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Выставить в хлебопечке программу «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Время выпекания 3 часа.

☞ Расчет количества дрожжей: на 500 г муки — 10 г свежих прессованных дрожжей или 1,5 ч. ложки сухих быстрорастворимых дрожжей.



Хлеб с орехами



Ингредиенты:

- измельченный фундук — 75 г;
- мак — 2 ст. ложки;
- кунжутные семечки — 2 ст. ложки;
- подсолнечные семечки — 2 ст. ложки;
- тыквенные семечки — 2 ст. ложки;
- сухие дрожжи — 1 ч. ложка;
- белая хлебная мука — 375 г;
- пшеничные отруби — 25 г;
- соль — 1 ч. ложка;
- коричневый сахар — 2 ч. ложки;
- подсолнечное масло — 2 ст. ложки;
- вода — 300 мл.

Поджарить фундук в сухой сковороде на среднем огне, помешивая, пока он не начнет приобретать корочку, около 2 минут. Добавить семена и обжаривать еще 1 минуту. Снять с огня. Положить все остальные ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Отложить 2 ст. ложки поджаренных орехов, а остальное добавить в хлебопечку. Перед запеканием смазать водой и посыпать оставшимися семечками. Выставить в хлебопечке программу «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». После выпечки достать готовую буханку и переложить на решетку, чтобы она остыла. Время выпекания 3 часа 40 минут.

Чиабатта

Ингредиенты:

- мука — 260 г;
- теплая вода или обезжиренное молоко — 225 мл;
- сухие дрожжи — 3,5 г;
- соль — 7 г.

В емкость хлебопечки добавить продукты в следующем порядке: дрожжи, мука, соль, теплая вода.

Выставить программу «Основной» или «Норма» для приготовления обычного хлеба. Нажать кнопку «Старт».

Время выпекания 2 часа 50 минут.

☞ Чтобы корочка получилась золотистой, добавьте в форму вместе с мукой немного сухого молока.

☞ Если хлеб получился слишком рыхлый, значит вы использовали чрезмерное количество дрожжей или добавили слишком много жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10—20 мл.

☞ Ржаной и пшеничный хлеб лучше хранить отдельно, так он дольше не будет черстветь.



Хлеб с медом и орехами

Ингредиенты:

- пшеничная мука — 500 г;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- соль — 2 ч. ложки;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сухое молоко — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- мед — 2 ст. ложки;
- сухофрукты (рубленые) — 60 г;
- грецкие орехи (рубленные) — 40 г;
- вода — 330 мл.



На дно ведерка хлебопечки высыпать дрожжи, сверху просеять муку, добавить другие ингредиенты, в последнюю очередь налить воду. В диспенсер загрузить сухофрукты и орехи. Выставить программу «Основной», режим «Выпечка с изюмом», размер хлеба средний (700 г), корочка средняя, время выпекания 4 часа.

❧ Если хлеб не поднимается, вы используете неподходящие дрожжи. Используйте сухие дрожжи из пакетиков. Этот тип не требует предварительного брожения. Если используете свежие дрожжи, обязательно дайте им подойти, размешайте свежие дрожжи в небольшом количестве теплого молока с сахаром и поставьте в теплое место на 20—30 минут.

Бриошь

Ингредиенты:

- теплoе молоко — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- хлебная мука — 2,5 стакана;
- соль — 1 ч. ложка;
- сливочное масло (растопленное) — 150 г.

Заложить в хлебопечку сначала жидкие продукты, затем сухие, и сверху добавить сухие дрожжи. Включить режим «Белый хлеб». Время выпекания 3 часа.

Готовый хлеб достать из хлебопечки и разрезать на порции, подавать с маслом или джемом.

❧ Если тесто стало слишком твердым, вы добавили мало жидкости. Хлебная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10—20 мл воды.

❧ Если верхушка хлеба неровная, значит при использовании сухих дрожжей на них попала жидкость перед замешиванием. Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции и добавили воду и жидкость в самом конце.



Шоколадный хлеб



Ингредиенты:

- какао-порошок (без сахара) — $\frac{1}{2}$ стакана;
- горячая вода — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сухие активные дрожжи — 2,5 ч. ложки;
- сахар — 2 ч. ложки;
- теплая вода — $\frac{1}{2}$ стакана;
- мука — 3 стакана;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- соль — 1 ч. ложка;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- яичный желток — 1 шт.

В небольшой миске растворить в кипятке какао. В отдельной миске растворить в теплой воде дрожжи и 2 ч. ложки сахара. Оставить на 10 минут, чтобы дрожжи подошли.

Положить в хлебопечку подготовленные какао, дрожжи, муку, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, соль, растительное масло и яйцо. Выбрать программу «Основной», режим «Выпечка с изюмом», нажать «Старт».

Время выпекания 3 часа.

❧ Если хлеб слишком сильно поднялся, значит вы используете чрезмерное количество дрожжей, воды или недостаточно муки, взвесьте муку с помощью весов.

Хлеб с курагой

Ингредиенты:

- мука — 575 г;
- овсяные хлопья — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сахар — 1 ст. ложка;
- сухие дрожжи — 2 ч. ложки;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- молотая корица — 1 ч. ложка;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- апельсиновый сок — 1,5 стакана;
- курага — $\frac{1}{2}$ стакана;
- мед — 2 ст. ложки.

Сливочное масло нарезать кубиками, курагу мелко нарезать, мед подогреть.

Положить все ингредиенты, кроме кураги и меда, в хлебопечку в порядке, рекомендованном в инструкции к вашей модели. Курагу добавить за несколько минут до окончания цикла замеса.

Как только выпечка закончится, вынуть буханку из хлебопечки и смазать верх теплым медом. Дать остыть перед тем, как разрезать. Время выпекания 3 часа.

❗ Если хлебопечка в процессе работы начала дымить, просто отключите ее, дайте ей остыть и проверьте нагревательный элемент. Скорее всего на нем будут какие-то добавки, которые вы неаккуратно засыпали в устройство.



Французский хлеб

Ингредиенты:

- дрожжи сухие — 1 ч. ложка;
- пшеничная мука — 400 г;
- соль — 1 ч. ложка;
- сухое молоко — 1,5 ст. ложки;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- вода — 280 мл.



На дно ведерка хлебопечки высыпать дрожжи, сверху просеять муку, добавить другие ингредиенты, в последнюю очередь добавить воду.

Выбрать программу «Французский», режим «Выпечка», нажать «Старт».

Время выпекания 4 часа.

❧ Если лопатка для замешивания находится в испеченном хлебе, значит тесто слишком плотное. Дайте хлебу полностью остыть и потом вынимайте лопатку. Некоторые типы муки впитывают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10–20 мл воды в следующий раз.

❧ Если края хлеба опустились, а нижняя часть мокрая, значит вы оставили хлеб в форме слишком долго после выпечки. Необходимо после выпечки сразу вынимать хлеб.

Хлеб с фундуком

Ингредиенты:

- вода — 230 мл;
- лимонный сок — 1 ч. ложка;
- белая мука — 280 г;
- коричневая мука — 75 г;
- молоко (сухое) — 1 ст. ложка;
- соль — 1 ч. ложка;
- дрожжи сухие — 1 ч. ложка;
- сахар — 2 ч. ложки;
- сливочное масло — 1,5 ст. ложки;
- фундук — 2 ст. ложки;
- фиги (сушеные) — 3 ст. ложки.

Поджарить фундук в сухой сковороде на среднем огне, помешивая, пока он не начнет приобретать корочку, около 2 минут.

Положить ингредиенты в форму хлебопечки в порядке, указанном в инструкции, замесить тесто. Выбрать программу «Основной».

Орехи и фиги добавить за 5 минут до окончания замеса теста.

Время выпекания 4 часа.

☞ Подгоревшая корочка в вашей сладкой булочке — это следствие лишнего сахара. Если у вашей хлебопечки нет режима «Сладкий хлеб», попробуйте уменьшить количество сахара. Также помогает переключение хлебопечки в режим «Светлая корочка».



Хлеб с сыром и колбасой



Ингредиенты:

- пшеничная мука — 250 г;
- пшеничная мука с отрубями — 250 г;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- соль — 2 ч. ложки;
- сахар — 2 ст. ложки;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- колбаса — 200 г;
- сыр — 100 г;
- чеснок — 1 зубчик;
- вода — 330 мл.

Сыр натереть на терке, колбасу нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить.

На дно ведерка хлебопечки высыпать дрожжи, сверху просеять муку, добавить другие ингредиенты, в последнюю очередь налить воду. В муке обвалить сыр и колбасу и добавить в диспенсер. Выбрать программу «Основной», режим «Выпечка с изюмом», размер хлеба средний (700 г), корочка средняя.

Время выпекания 4 часа.

☞ Если выпекаемый хлеб получается дырявый, как сыр, значит тесто слишком влажное, или отсутствует соль в тесте.

☞ Если корочка образовалась под лопаткой, мойте лопатку и ее вал после каждого использования.

Апельсиновый хлеб с миндалем

Ингредиенты:

- миндаль — 100 г;
- сухие дрожжи — 1 пачка;
- белая хлебная мука — 500 г;
- молотая корица — 2 ч. ложки;
- соль — 1 ч. ложка;
- коричневый сахар — 3 ст. ложки;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- тертая цедра 2 апельсинов;
- апельсиновый сок — 250 мл;
- вода — 100 мл;
- сахарная пудра — для украшения.

Раскрошить миндаль в сковороду и поджарить на медленном огне 2 минуты до светло-коричневого цвета. Снять с огня.

Положить остальные ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Отложить 2 ст. ложки поджаренного миндаля, а остальное добавить в форму.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу «Основной».

Включить хлебопечку.

Перед выпечкой смазать поверхность водой и посыпать миндалем.

После выпечки достать готовую буханку и посыпать сахарной пудрой.

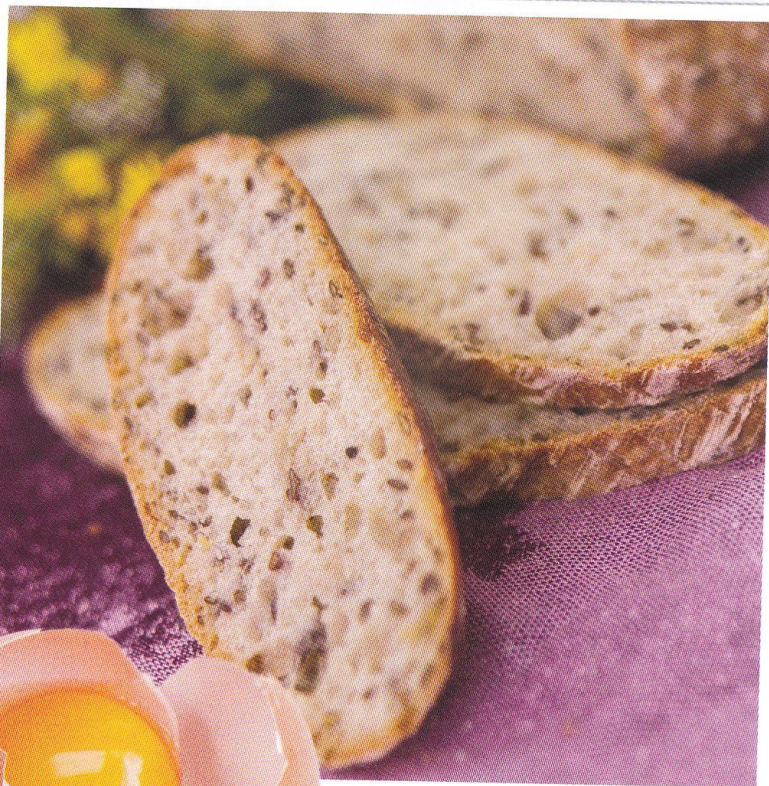
Время выпекания 4 часа.



Банановый хлеб

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- пекарский порошок (разрыхлитель) — 1 ч. ложка;
- сода — ½ ч. ложки;
- сахар — 150 г;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- бананы — 2 шт.



Бананы очистить и разрезать. Положить все ингредиенты в хлебопечку.

Выбрать режим «Тесто» и нажать кнопку «Пуск». Вымешивать хлеб 3—5 минут, затем нажать «Стоп». Разровнять верх лопаточкой. Выбрать настройку «Выпечка» и нажать кнопку «Пуск». Продолжительность выпекания около 50 минут. Вынуть форму с готовым хлебом из хлебопечки, дать хлебу постоять в течение 10 минут. Вынуть хлеб и дать ему остыть на решетке. Время выпекания 1 час 15 минут.

☞ Не поднимайте крышку после того, как начался процесс подъема и выпечки теста, иначе буханка опадет.

☞ Масло для хлебопечки лучше использовать не сливочное, а растительное: выпеченное на нем тесто эластичнее и долго не черствеет.

Сладкий хлеб с маком

Ингредиенты:

- дрожжи сухие быстросрастворимые — 1,5 ч. ложки;
- пшеничная мука — 450 г;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- молоко — 270 мл.

Для начинки:

- мак — 100 г;
- сахар — 150 г;
- молоко — 100 мл;
- изюм, курага, вишня.

На дно ведерка хлебопечки высыпать дрожжи, сверху просеять муку, добавить другие ингредиенты, в последнюю очередь — молоко. Выставить режим «Тесто». Пока тесто замешивается, сделать начинку. Мак перемешать с сахаром, залить молоком и варить до загустения, но не до состояния карамели.

Готовое тесто разделить на 4 части, каждую часть раскатать в прямоугольник, выложить $\frac{1}{4}$ начинки и разровнять, выложить фрукты и сухофрукты, свернуть рулет.

Готовые рулеты уложить в ведро хлебопечки — 2 на дно и 2 сверху.

Накрыть полотенцем и дать подойти 1 час. Затем поставить ведро в хлебопечку и выпекать в режиме «Выпечка».



Хлеб с клюквой и орехами пекан



Ингредиенты:

- вода (теплая) — $\frac{1}{2}$ стакана;
- молоко — $\frac{1}{2}$ стакана;
- яйцо (взбитое) — 1 шт.;
- сливочное масло — 40 г;
- сухое молоко — 1 ст. ложка;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- соль — 1 ч. ложка;
- апельсиновая цедра — 1 ст. ложка;
- хлебная мука — 3 стакана;
- сухие дрожжи — 7 г;
- орехи пекан — $\frac{1}{2}$ стакана;
- клюква (сушеная) — $\frac{1}{2}$ стакана.

Налить в форму хлебопечки теплую воду, столько же теплого молока, добавить взбитое венчиком яйцо, сливочное масло, сухое молоко, сахар, соль, апельсиновую цедру, муку, дрожжи (ингредиенты рассчитаны на буханку весом 1000 г, следует соблюдать приведенный порядок). После окончания замеса теста, по звуковому сигналу, добавить сушеную клюкву и мелко нарезанные орехи. Выпекать в режиме «Основной».

❧ Если хлеб липкий и ломти неровные, значит он был слишком горячим, когда вы его разрезали. Дайте хлебу остыть на решетке до его нарезки, чтобы вышел весь пар.

Гречневый хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты:

- вода — 315 мл;
- патока — 3 ч. ложки;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- белая хлебная мука — 425 г;
- гречневая мука — 75 г;
- сухое молоко — 1,5 ст. ложки;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- сахар — $\frac{3}{4}$ ч. ложки;
- дрожжи (сухие) — 1 ч. ложка;
- грецкие орехи — 50 г.

Влить в форму воду, патоку и оливковое масло. Если в инструкциях к хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто нужно поменять порядок, в котором необходимо добавить в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку так, чтобы вода была полностью покрыта.

Добавить сухое молоко. Положить сахар и соль в разные углы хлебопечки.

Сделать в середине муки небольшое углубление, и всыпать дрожжи.

Режим выпечки «Основной», средняя корочка.

После выпекания достать хлеб из хлебопечки, остудить на решетке, накрыв полотенцем.



Хлеб с медом и орехами



Ингредиенты:

- теплая вода — 225 мл;
- мука — 400 г;
- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- арахисовая паста с кусочками орехов — 3 ст. ложки;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- сахар — 1 ст. ложка;
- мягкий коричневый сахар — 1 ст. ложка;
- мед — 2 ст. ложки;
- соль — 1 ч. ложка;
- яйцо — 1 шт.

Положить ингредиенты в форму хлебопечки в порядке, указанном производителем. Выбрать режим «Белый хлеб», нажать «Пуск». Выпекать 4 часа. Чтобы испечь хлеб в духовке, выбрать настройку «Тесто». После того как цикл закончен, слепить из теста буханку и положить в форму для выпечки, смазанную маслом. Дать подняться в тепле, пока тесто не увеличится в размере в два раза. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 35—45 минут.

☞ Если вы добавите в муку вместе с водой сок красной свеклы или крепкую чайную заварку, сладкая выпечка станет еще нежнее, вкуснее и красивее.

Хлеб с розмарином и вишней

Ингредиенты:

- сухие дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- мука — 500 г;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- сахар — 1,5 ст. ложки;
- растительное масло — 1,5 ст. ложки;
- газированная вода — 330 мл;
- вишня (коктейльная + сушеная) — 1 стакан;
- сушеный розмарин — 1 ст. ложка.

Все сухие ингредиенты засыпать в хлебопечку, начиная с дрожжей, добавить масло и воду.

В дозатор для изюма положить вишню и розмарин.

Выбрать программу «Основной», режим «Выпечка с изюмом», размер хлеба средний (700 г), корочка средняя.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

❧ Если корочка хлеба мнется и становится мягкой после охлаждения, значит водяной пар, остающийся в хлебе после приготовления, может перейти в корочку и слегка ее смягчить. Чтобы уменьшить количество водяного пара, попробуйте уменьшить количество воды на 10—20 мл или взять половину объема сахара.





Ингредиенты:

- мука — 450 г;
- сахар — 250 г;
- сливочное масло — 200 г;
- разрыхлитель — 3 ч. ложки;
- ванильный сахар — 10 г;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- лимон — 1 шт.;
- изюм — 50 г;
- яйца — 4 шт.

Яйца соединить с сахаром, ванильным сахаром, солью и хорошо перемешать. Влить яичную смесь в форму хлебопечки.

Лимон помыть, цедру натереть на мелкой терке и выжать из лимона сок. Добавить цедру, лимонный сок и размягченное сливочное масло в форму.

Просеянную муку соединить с разрыхлителем и всыпать в форму хлебопечки.

Добавить изюм, поставить форму в хлебопечку, выбрать программу для кекса и выпекать до готовности.

Достать готовый кекс из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

❗ Если хлеб получился непропеченным, это может быть из-за жидкого теста, избыточного количества теста в лотке, избытка масла, муки низкого качества.

Панеттоне

Ингредиенты:

- теплая вода — $\frac{3}{4}$ стакана;
- сливочное масло — 50 г;
- яйца — 2 шт.;
- ваниль — 1,5 ч. ложки;
- мука — 3,5 стакана;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сухое молоко — 2 ст. ложки;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- хлебопекарные дрожжи
(или быстросействующие) — 2 ч. ложки;
- нарезанные цукаты
и сухофрукты — 0,5 стакана.

Добавить все ингредиенты (кроме цукатов и сухофруктов) в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Выбрать режим для белого хлеба «Основной», средняя корочка. Добавить сухофрукты за 5—10 минут до окончания последнего цикла замеса.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

❧ Если в хлебопечке нет режима «Держать в тепле» после выпечки, обычно около 1 часа, лучше всего достать готовую буханку из хлебопечки как можно быстрее. Иначе внутри появится конденсат, и буханка станет влажной.



Французский хлеб с кедровыми орешками



Ингредиенты:

- пшеничная мука — 400 г;
- клетчатка — 1,5 ст. ложки;
- дрожжи (быстродействующие, сухие) — 1,5 ч. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- молоко — 60 мл;
- вода — 170 мл;
- молоко (сухое) — 2 ст. ложки;
- кедровые орехи (очищенные) — 3 ст. ложки;
- масло макадамского ореха — 1 ст. ложка;
- прованские травы — ½ ч. ложки;
- соль — 1,5 ч. ложки.

В ведро хлебопечки заложить: дрожжи, просеянную муку, клетчатку, сухое молоко, прованские травы, соль.

Выложить кедровые орехи. Смешать молоко с водой.

В угол, противоположный от сухих дрожжей, аккуратно вбить яйцо, вылить на него масло макадамского ореха и смесь молока с водой. Поставить ведро в хлебопечку, программа «Французский хлеб».

Через 6 часов вынуть хлеб из ведерка (как пропитит хлебопечка), поставить на решетку или деревянную доску.

Накрыть полотенцем и дать остыть около часа.

Апельсиново-миндальный хлеб

Ингредиенты:

- миндаль — 100 г;
- хлебная мука — 500 г;
- соль — 1 ч. ложка;
- дрожжи (быстродействующие) — 1 ч. ложка;
- корица — 2 ч. ложки;
- коричневый сахар — 3 ст. ложки;
- подсолнечное масло — 2 ст. ложки;
- цедра апельсинов — 2 шт.;
- апельсиновый фреш — 250 г;
- вода — 100 г;
- миндаль — по вкусу.

Поджарить в сковороде нарезанный миндаль до золотистого цвета несколько минут. В ведерко для хлебопечки положить ингредиенты в порядке, описанном в ингредиентах. Миндаль использовать не весь — отложить немного для украшения буханки. Настроить режим выпечки «Основной», замесить тесто, а непосредственно перед выпечкой смазать поверхность буханки водой и посыпать оставшимся миндалем. Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

☞ Если испеченный хлеб снаружи в муке, значит вы использовали слишком много муки.



Хлеб с клубникой



Ингредиенты:

- замороженная клубника — 300 г;
- растительное масло —
½ стакана;
- яйца — 2 шт.;
- сода — 1 ч. ложка;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- молотая корица — ½ ч. ложки;
- сахар — 1 стакан;
- мука — 1,5 стакана;
- измельченные грецкие орехи —
½ стакана.

Клубнику предварительно разморозить. Слить оттаявший сок с клубники, отлить ¼ стакана сока.

В большой миске смешать масло, яйца, соду, разрыхлитель, корицу, сахар и муку. Добавить орехи, клубнику и ¼ стакана отложенного сока. Переложить смесь в хлебопечку. Выбрать режим «Быстрый хлеб» и нажать «Пуск». Когда хлеб будет готов, достать чашу из хлебопечки, дать немного остыть хлебу в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить.

❗ Если добавки не перемешались с тестом, значит вы добавили их слишком поздно, попробуйте сделать это в начале процесса, тогда все перемешается.

Сладкий хлеб с сухофруктами

Ингредиенты:

- мука хлебная — 350 г;
- дрожжи (быстродействующие) — 1 ч. ложка;
- сахар тростниковый — 85 г;
- сливочное масло — 50 г;
- молоко (сухое) — 1 ст. ложка;
- соль — 1 ч. ложка;
- корица — 1 ч. ложка;
- мускатный орех (молотый) — ½ ч. ложки;
- вода — 250 мл;
- сухофрукты — 175 г.

Засыпать в форму хлебопечки ингредиенты в следующем порядке: хлебная мука, быстродействующие сухие дрожжи, тростниковый сахар, сливочное масло, нарезанное брусками, сухое молоко, соль и корица (только насыпать соль подальше от дрожжей, иначе хлеб не поднимется), молотый мускатный орех, воду. После подачи звукового сигнала добавить сухофрукты и выпекать в режиме «Основной» или «Сладкий хлеб».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

❧ Если хлеб получился бледным и липким, значит вы используете недостаточное количество дрожжей.



Бананово-вишневый хлеб с орехами

Ингредиенты:

- вишневый сироп — $\frac{1}{3}$ чашки;
- теплое молоко — $\frac{2}{3}$ чашки;
- спелый банан — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- соль — 1 ч. ложка;
- пшеничная мука — 420 г;
- дрожжи — 1,5 ч. ложки;
- измельченные орехи — $\frac{1}{2}$ чашки.



Смешать сироп с молоком. Измельчить очищенный банан в блендере, добавить яйцо, чуть взбить.

Сливочное масло растопить до жидкого состояния и остудить до комнатной температуры. Заложить все ингредиенты в емкость хлебопечки согласно инструкции производителя.

После подачи звукового сигнала добавить орехи и выпекать в режиме «Основной» или «Сладкий хлеб».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

❧ Если вы пробуете новый рецепт, проверьте консистенцию теста через несколько минут после начала замеса.

На этом этапе можно добавить муку, если тесто липкое, или воду, если оно сухое и крошится.

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

- сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сливочное масло — 125 г;
- мука пшеничная — $\frac{3}{4}$ стакана;
- яйца — 3 шт.;
- разрыхлитель для теста — 1,5 ч. ложки;
- какао-порошок — 3—4 ст. ложки;
- ванилин.

Тщательно растереть сливочное масло с сахаром, желательнo добела. Потом вылить туда яйца и ванилин.

Вымесить и добавить какао, а затем вылить эту смесь в форму хлебопечки. Сверху насыпать муку и разрыхлитель.

Поставить режим «Выпечка» или «Кекс» (это зависит от модели). Выпекать по инструкции.

Если режима выпечки кекса у хлебопечки нет, можно просто запустить программу вымешивания теста.

Когда тесто будет приготовлено, просто выложить его в формочки для кексов и поставить в горячую духовку.

Выпекать примерно 30 минут.

☞ В некоторых хлебопечках есть специальные режимы для выпечки готовых смесей для хлебопечки. Если хотите попробовать их, проверьте инструкции, подходят ли эти смеси для вашей хлебопечки.



Молочный хлеб с киви



Ингредиенты:

- дрожжи сухие быстрорастворимые — 1,5 ч. ложки;
- мука — 500 г;
- соль — 1,5 ч. ложки;
- сахар — 1,5 ст. ложки;
- сливочное масло — 1,5 ст. ложки;
- молоко — 350 мл;
- киви — 1 шт.

На дно ведерка хлебопечки высыпать дрожжи, сверху просеять муку, добавить другие ингредиенты, в последнюю очередь молоко. Выпекать в режиме «Основная выпечка», размер хлеба средний (700 г), корочка средняя.

☞ При выпечке куличей и кексов форму надо лишь слегка смазывать маслом, так как при большом слое масла идет процесс не выпечки, а жарения, при котором на нижней поверхности изделия образуется твердая корочка, мешающая подъему теста и пропеканию внутри изделия.

☞ 30 г обычных дрожжей можно заменить 2 ч. ложки сухих дрожжей, растворенных в теплой воде.

☞ Хлеб долго не засыхает, если хранится в глиняной посуде, накрытой салфеткой.

Апельсиновый хлеб с клюквой

Ингредиенты:

- апельсиновый сок — 265 мл;
- растительное масло — 30 мл;
- мед — 30 мл;
- пшеничная мука — 410 г;
- сухое молоко — 7 г;
- молотая корица — 5 г;
- экстракт ванили — 1 г;
- соль — 6 г;
- сухие дрожжи — 7 г;
- тертая апельсиновая цедра — 6 г;
- сушеная клюква — 120 г;
- измельченный грецкий орех — 40 г.

Ингредиенты выложить в контейнер хлебопечки согласно инструкции.

Орехи и клюкву добавить после звукового сигнала. Выпекать в режиме выпечки «Основной».

❖ Если верхушка хлеба провалилась, значит качество муки неудовлетворительное, или вы использовали слишком много жидкости, попробуйте уменьшить количество воды на 10—20 мл.

❖ В тесто для кекса или бисквита добавьте мелко натертую морковь. Вы будете вознаграждены изысканным нежным тестом красивого кремово-розового цвета.



Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- мука — 200 г;
- сода — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- сахар — 200 г;
- кислые яблоки — 3—4 шт.;
- изюм, корица — по вкусу.



Яйца соединить с сахаром и взбить венчиком в пену.

Добавить муку. Еще раз все взбить.

Соду погасить уксусом и соединить с тестом.

Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать и добавить в тесто. Всыпать корицу. Перемешать.

Из формы вынуть лопатку. Залить тесто.

Сверху распределить изюм.

Выпекать в режиме «Кекс».

Достать готовую шарлотку из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы она остыла.

☞ Держите деревянную лопатку наготове — иногда со стенок приходится соскребать сухие кусочки теста, которые прилипают на разных этапах замеса.

☞ Не поддавайтесь искушению добавлять в тесто больше вкусных добавок, чем указано в рецепте, — консистенция теста может быть нарушена.

Кекс с грушами и вишней

Ингредиенты:

- маргарин — 100 г;
- сахар — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 4 ст. ложки;
- мука — 225 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- сушеные груши
(порезанные на кусочки) — 65 г;
- засахаренные вишни
(порезанные на четвертинки) — 65 г;
- засахаренный имбирь,
(измельченный) — 40 г;
- коричневый сахар — 2 ст. ложки.

Для выпечки достать из формы мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки. Взбить маргарин с сахаром, добавить яйца, молоко, муку и разрыхлитель. Взбивать 1—2 минуты. Добавить груши, вишню и имбирь.

Переложить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 50—55 минут, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Через 30 минут после начала выпечки посыпать готовый кекс оставшимся сахаром.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2—3 минуты, затем переложить на решетку.



Кекс с курагой, черносливом, персиками



Ингредиенты:

- курага (измельчить) — 75 г;
- чернослив (измельчить) — 75 г;
- сушеные персики (измельчить) — 65 г;
- мука — 225 г;
- молотые специи — 1,5 ч. ложки;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- сливочное масло — 5 ст. ложек;
- коричневый сахар — 5 г;
- фундук (порезанный пополам) — 50 г;
- молоко — 150 мл;
- яйцо — 1 шт.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы мешалку и положить на дно лист пергамента или бумагу для выпечки.

Смешать муку, специи и разрыхлитель, добавить масло и растереть кончиками пальцев до образования крошек. Добавить сухофрукты и фундук. Постепенно, помешивая, добавить молоко и яйцо.

Переложить тесто в подготовленную форму. Поставить хлебопечку в режим «Только выпечка».

Если есть таймер, поставить на 45—50 минут, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени и переложить на решетку.

Пасхальный кулич

Ингредиенты:

- мука — 500—550 г;
- молоко теплое — 100 мл;
- сливки теплые — 100 мл;
- сахар — 110 г (8 ст. ложек мерных);
- соль — 1,5 ч. ложки (мерных);
- масло сливочное — 50 г;
- яйца — 3 шт.;
- дрожжи — 1,5 ч. ложки (мерных);
- куркума — 0,5 ч. ложки (обычной);
- курага, изюм — по 40 г.

В молоке развести сахар, соль и масло, залить в форму, потом залить сливки. Яйца слегка взбить и залить в форму. Просеять муку (сразу в ведро), дрожжи — в ямочку по центру, куркуму распределить по четырем углам — для придания желтого цвета, на любителя — можно добавить ванилин, кардамон, корицу.

Режим выпечки «Сладкий хлеб», «Большая буханка». До сигнала должен сформироваться красивый колобок, слегка маслянистый.

По сигналу добавить изюм, курагу. Перед выпечкой можно смазать верхушку яйцом или уже после выпечки белковым кремом.

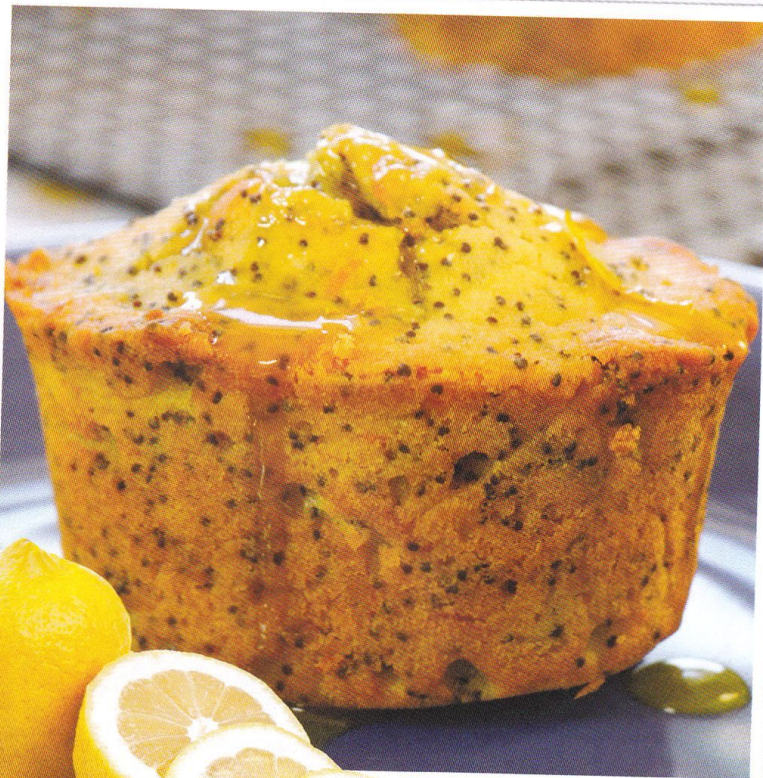
☞ Чтобы хлеб получился хрустящим, вы можете использовать режим «Французкий» или опцию цвета корочки «Темный цвет корочки».



Лимонный кекс с маком

Ингредиенты:

- размягченное сливочное масло — 150 г;
- сахар — 150 г;
- яйца — 4 шт.;
- цедра и сок 1 лимона;
- просеянная мука — 210 г;
- разрыхлитель — 5 г;
- мак — 1 ст. ложка.



Размягченное сливочное масло растереть с сахаром добела.

Добавить яйца, измельченную лимонную цедру (только желтую часть), лимонный сок и взбить до однородной массы.

Муку смешать с разрыхлителем и маком, всыпать в масляно-яичную смесь, тщательно перемешать, выложить тесто в емкость хлебопечки (лопасть снять), застеленную бумагой для выпечки, разровнять.

Поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 45—50 минут, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2—3 минуты, затем переложить на решетку.

☞ Сухие дрожжи перед использованием следует замочить в теплой воде на 20 минут.

Испанский хлеб с маслинами

Ингредиенты:

- вода — 255 мл;
- масло растительное (или оливковое) — 2,5 ст. ложки;
- сахар — 3 ч. ложки;
- соль — 2 ч. ложки;
- мука — 500 г;
- дрожжи (сухие пекарские) — 1 ч. ложка;
- маслины (или оливки) — 50 г.

Поместить продукты в контейнер в том порядке, в каком указаны в ингредиентах: вода, масло, сахар, соль, мука, дрожжи.

Выбрать нужный вес — 750 г, режим «Белый хлеб», поставить контейнер в печку, включить. После того как тесто подмесилось и прозвучал сигнал, добавить нарезанные оливки, включить печь.

После того как хлеб испечется, остудить и достать его.

☞ Если хлеб не вынимается из формы, ее надо на несколько минут поставить на кастрюлю с холодной водой или опустить в горячую воду на несколько минут.

☞ Чтобы не помять при разрезании теплый воздушный кекс, надо пользоваться горячим ножом, нагретым над огнем.



Шоколадный кекс с цукатами



Ингредиенты:

- изюм — 180 г;
- какао — 25 г;
- смесь из цукатов — 40 г;
- сахар — 115 г;
- цитрусовый сок — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- белая мука и непросеянная мука — по 90 г;
- разрыхлитель — 1,5 ч. ложки;
- корица — ½ ч. ложки;
- стружка мускатного ореха — ½ ч. ложки.

В широкую, глубокую миску налить сок и растворить в нем сахар. Замочить в соке цукаты вместе с сухофруктами на 20 минут.

Для выпекания кекса в хлебопечке вынуть лопатку из формы и положить на самое дно лист специальной бумаги или пергамент для выпечки.

Взбить яйцо и смешать его с мукой, разрыхлителем, фруктовой смесью и специями. Все тщательно перемешать и выложить в форму. Включить режим в хлебопечке «Только выпечка». Выставить таймер на 60 минут или просто достать готовый кекс через один час. Подрумяненный кекс оставить остывать 3—5 минут в форме, затем извлечь и положить на решетку.

Медовый кекс

Ингредиенты:

- сливочное масло — 50 г;
- жидкий мед — 150 г;
- простая мука — 115 г;
- соль — щепотка;
- разрыхлитель — 1,5 ч. ложки;
- сода — ½ ч. ложки;
- молотые специи — 1 ч. ложка;
- непросеянная мука — 115 г;
- яйца (слегка взбить) — 2 шт.;
- апельсиновый мармелад — 4 ст. ложки.

Просеять муку, соль, разрыхлитель, соду и специи.

Добавить непросеянную муку. Постепенно влить мед и яйца, постоянно взбивая.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы мешалку и положить на дно лист пергамента или бумагу для выпечки.

Переложить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 40—45 минут, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Через 30 минут после начала выпечки посыпать готовый кекс оставшимся сахаром.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2—3 минуты, затем переложить на решетку.

Подогреть мармелад в небольшой кастрюльке на маленьком огне и смазать готовый кекс.



Ореховый кекс



Ингредиенты:

- молоко — 250 мл + 5 ст. ложек;
- масло растительное — 60 мл;
- сахар — 200 г;
- соль — 3 щепотки;
- мука пшеничная — 500 г;
- дрожжи сухие — 7 г;
- орехи (любые) — 100 г;
- какао-порошок — 1 ст. ложка;
- корица — 1 ч. ложка.

В хлебопечку налить молоко, растительное масло, засыпать сахар, соль, муку и в конце — дрожжи. Установить режим для дрожжевого теста без выпечки, приблизительно 1,5 часа.

Тем временем приготовить начинку. Все ингредиенты от орехов до молока смешать в чашке.

Орехи нужно предварительно измельчить, но не в порошок, а маленькими кусочками.

После сигнала добавить орехи и выпекать кекс в режиме «Выпечка». После того как кекс испечется, остудить и достать его.

❧ Если мешалка застряла внутри формы во время выпечки, наполните форму наполовину теплой водой и оставьте на 10 минут перед тем, как легко достать ее из формы.

Кекс «Зебра»

Ингредиенты:

- мука — 1 чашка + 2 ст. ложки;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- сахар — 0,7 чашки;
- сливочное масло (растопленное) — 0,3 чашки;
- яйца — 3 шт.;
- разрыхлитель для теста — 1 ч. ложка.

Для белого кекса: в одной миске смешать муку, разрыхлитель и соль, во второй миске взбить белки с половиной сахара, в третьей миске взбить желтки с оставшимся сахаром. Все соединить и взбить миксером, добавить растопленное сливочное масло и снова взбить.

Смесь поделить на две части, в одну часть добавить какао. Взять форму, убрать тестомеситель. Выложить в форму, чередуя ложку белого теста — ложку темного.

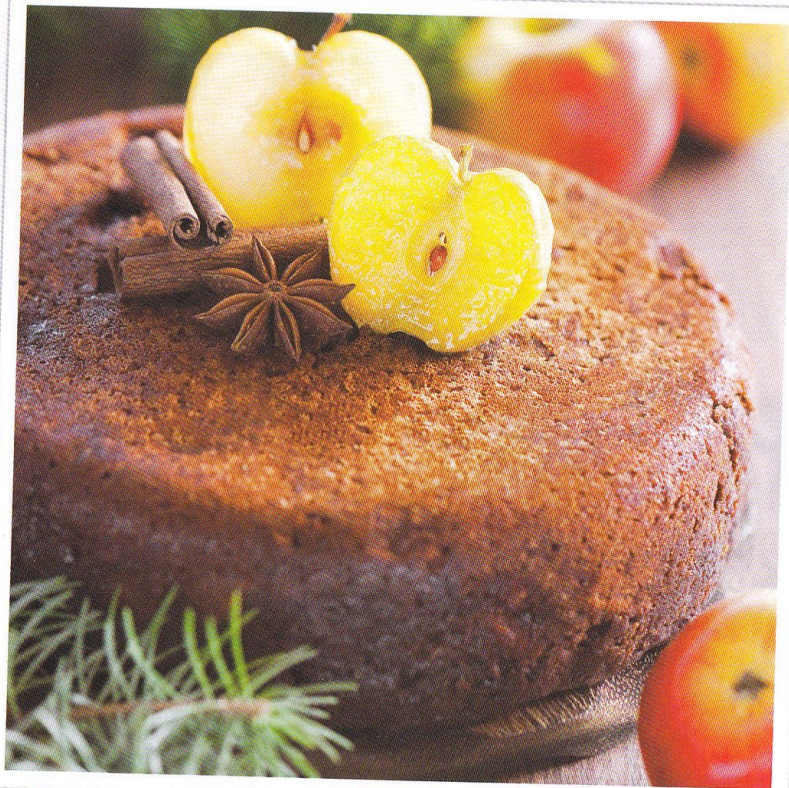
Вместо какао можно добавить изюм или орехи, а можно и все совместить, только немного, иначе кекс будет рыхлым.

Выпекать в режиме «Кекс», корочку не устанавливать.

☞ Хлеб режут после его охлаждения. Если же пирог нужно обязательно разрезать горячим, то рекомендуется обмакнуть острый нож в горячую воду, обтереть и резать.



Хлеб с яблоками, грушами и корицей



Ингредиенты:

- вода — 500 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- масло сливочное — 20 г;
- масло оливковое — 20 мл;
- мука — 800 г;
- сахар — 100 г;
- соль — 12 г;
- дрожжи сухие — 2 ч. ложки;
- сухофрукты из яблок — 100 г;
- сухофрукты из груши — 20 г;
- изюм — 30 г;
- корица молотая — 15 г;
- ваниль натуральная — по вкусу.

Сухофрукты смолоть в кофемолке на кусочки размером 5—7 мм. Вместе с изюмом положить в ведерко хлебопечки. Залить водой. Вбить в воду яйцо. Влить растопленное сливочное масло и оливковое масло. Затем добавить муку, сахар, соль, дрожжи, корицу, ваниль натуральную, предварительно (за полчаса) замоченную в ложке коньяка. Выпекать в режиме «Сладкое тесто», средняя корочка.

☞ Сахар в дрожжевое тесто надо класть точно в соответствии с рецептом: если его недостаточно, то не получится хлеб с румяной корочкой; если избыток, то хлеб плохо пропечется изнутри.

Шоколадный хлеб

Ингредиенты:

- пшеничная мука — 2,75 чашки;
- какао-порошок — $\frac{1}{4}$ чашки;
- молотая корица — 1 ч. ложка;
- молоко теплое — 1 чашка;
- взбитое яйцо — 1 шт.;
- растопленное сливочное масло — 1 ст. ложка;
- мед — 4 ст. ложки;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- дрожжи — 1 ч. ложка.

Просеять в миску муку, какао и корицу. Поместить ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены, добавив к ним сначала соль, а затем мучную смесь. Включить хлебопечку, установив режим «Основной», средняя корочка. Когда цикл выпечки завершится, переложите хлеб на решетку остывать.


☞ Этот хлеб очень вкусен с маслом и с джемом. Корица подчеркивает вкус шоколада, но вместо нее можно добавить чайную ложку кофе тонкого помола, тогда хлеб приобретет кофейный аромат.

☞ Жиры и соль не должны лежать рядом с дрожжами, так как они препятствуют действию дрожжевых грибов.



Содержание

Зерновой хлеб.....	2
Белый хлеб	3
Хлеб с орехами	4
Чиабатта	5
Хлеб с медом и орехами.....	6
Бриошь	7
Шоколадный хлеб	8
Хлеб с курагой.....	9
Французский хлеб.....	10
Хлеб с фундуком	11
Хлеб с сыром и колбасой	12
Апельсиновый хлеб с миндалем.....	13
Банановый хлеб	14
Сладкий хлеб с маком.....	15
Хлеб с клюквой и орехами пекан	16
Гречневый хлеб с грецкими орехами	17
Хлеб с медом и орехами.....	18
Хлеб с розмарином и вишней	19
Кекс	20
Панеттоне.....	21



Французский хлеб с кедровыми орешками	22
Апельсиново-миндальный хлеб.....	23
Хлеб с клубникой.....	24
Сладкий хлеб с сухофруктами	25
Бананово-вишневый хлеб с орехами.....	26
Шоколадный кекс	27
Молочный хлеб с киви	28
Апельсиновый хлеб с клюквой.....	29
Шарлотка с яблоками.....	30
Кекс с грушами и вишней.....	31
Кекс с курагой, черносливом, персиками.....	32
Пасхальный кулич.....	33
Лимонный кекс с маком	34
Испанский хлеб с маслинами	35
Шоколадный кекс с цукатами.....	36
Медовый кекс	37
Ореховый кекс	38
Кекс «Зебра»	39
Хлеб с яблоками, грушами и корицей	40
Шоколадный хлеб	41

Практичне видання
Серія «Смачного»
АЛЬХАБАШ Олена Анатоліївна

Хлібопічка
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.* Художній редактор *Кандиба О.С.* Макет і верстка *Цибань І.О.*
Коректор *Охріменко Н. Ф.* Дизайн обкладинки *Кривошеї С.О.*

Підписано до друку 21.01.2013 р. Формат 90х70/16. Папір крейдований. Гарнітура Calibri.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 3,22. Наклад 5000. Зам. № 29
Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»
Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011.

Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися детальну інформацію про інші видання можна на сайтах www.knigap.com, www.argprint.com.ua.

**Замовити книгу можна листом:
поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: knigap@ukr.net**

**З питань оптових поставок звертатися:
тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.
Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: zakaz@argprint.com.ua**

Віддруковано з готового оригінал-макету у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60, www.exp-print.com.ua

Альхабаш О. А.
А 59 Хлібопічка. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 44 с. — (Смачного).
ISBN 978-617-594-683-1
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Хлібопічка — чудовий вибір для тих, хто хоче щодня радувати своїх домашніх гарячим хлібом і ароматною випічкою. У нашій книзі ви знайдете прості та оригінальні рецепти для хлібопічки: шоколадний хліб, французький хліб з хрусткою скоринкою, італійський хліб з травами та оливками, хліб із сухофруктами, горіхами, насінням, овочами, сиром, медом, фруктами, цукатами.

Вам потрібно буде тільки вибрати рецепт, завантажити необхідні інгредієнти — і ароматний домашній хліб готовий!

Серия «Приятного аппетита»

Представьте, что утром вы просыпаетесь от аромата свежеиспеченного хлеба, медленно расплывающегося по дому, достаете румяный хлеб из хлебопечки, отрезаете ломтик, намазываете маслом, а оно мгновенно тает на горячем хлебе... Представили? Чтобы наслаждаться домашним хлебом или свежайшими кексиками каждый день, вам нужно только выбрать рецепт из нашей книги, а все остальное сделает за вас хлебопечка.



ISBN 978-617-594-683-1



9 786175 194683 1

